

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

Opintojakso	Ruokatapahtuman toteuttaminen (A9400), 5.0
Toteutus	TOA1421: 2/2014-2015 (13.04.2015 - 31.08.2015)
Tyyppi	RUOKAPALVELUIDEN UUDISTAJA (A820)
Ryhmät	Ensisijainen: TOA14SY Muut:
Projektissa mukana	
Luennoitsijat	
Osallistujamäärät	Minimi: Maksimi:
Ilmoittautumisaika	23.03.2015 08:00 - 05.04.2015
Pääsääntöinen toteutusajankohta	Erikseen sovittavan aikataulun mukaan
Soveltuvuus	Vaihto-opiskelijoille: Ei Vapaasti valittaviin: Ei Avoimen opisk: Ei Soveltuu virtuaali-AMK:n opintoihin: Ei
Opettajat	Lybäck Henry (Vastuuopettaja), Forsström Anne (Muu opettaja)
Kampus	Laurea Leppävaara
Pääsääntöinen toteutuspaikka	Laurean ulkopuolella
Toteutustapa	Optimatoteutus/opiskelijaryhmä, Projekt/Hanke/T&K Kieli: suomi Virtuaalisuus: 0 op T&k-integraatio: 5 op
Toteutusluokka	
Painoalat	Palveluliiketoiminta
Arviointi viimeistään	13.09.2015 Suoritusmateriaalin arkistointi päättyy: 19.06.2016
Tenttipäivät	
Opintojakson suoritettuaan opiskelija osaa	Opiskelija osaa • kehittää ja toteuttaa ruokapalveluja sekä palveluprosesseja osana ruokatapahtumaa • kehittää tuotetta tuotekehityksen avulla • kehittää omia valmiuksiaan ruokatapahtuman organisoinnissa • kehittää asiakaskokemusta osana ruokatapahtumaa
Edeltävät opinnot	Laatu ravitsemuspalveluissa
Oppimateriaali	<u>Tapahtuma on tilaisuus : tapahtumamarkkinointi ja tapahtuman järjestäminen / Helena Vallo, Eija Häyrynen.</u> Vallo, Helena. 2012. <u>Ruokapalvelut työnä / Raija Lampi, Anelma Laurila, Marja-Leena Pekkala.</u> Lampi, Raija, 1936- 2012. <u>Palvelumuotoilu / [Juha Tuulaniemi].</u> Tuulaniemi, Juha. 2011 <u>Digitaalinen asiakaskokemus : menesty monikanavaisessa liiketoiminnassa / [Marko Filenius] ; [piirroset: Tomi Mäkelä].</u> Filenius, Marko, kirjoittaja. 2015

Oppimistapahtumat

Pvm	Klo	H	Aihe	Sisältö	Tila	Opettajat
13.04.2015	9-11.30		Opintojakson aloittaminen	Opintojakson esittelyRyhmäytyminenPerehdy aikaisempien vuosien Herkkujen Suomi tapahtumiin sekä muihin ulkototeutettaviin ruokatapahtumiin.	182	Anne Forsström, Henry Lybäck

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

				(avainasiat mitä pitää huomioida ulkona tuotettavan ruokatapahtuman toteuttamisessa)1. lainsäädäntö, asetukset2. toimijat (verkosto)3. tarjottavat ruokatuotteetPalvelumuotoiluprosessin käynnistysYmmärrävaihe (opiskelijaryhmät keräävät tietoa tapahtumasta ja esitykset käsitellään seuraavalla kerralla)		
20.04.2015	9-11.30		Ymmärrys ja suunnittelu	Ymmärrä-vaiheen tiedon käsittely.Tapahtuman tuottamisen perusteet teoria (prosessikaavio)->taustatieto tulevaan tehtävään.Opiskelijoille tehtäväksi-> oman aikataulutuksen miettiminen tapahtuman suunnittelusta toteutukseen->1.Tuotekehitys ja testaus2. Markkinointi3. Logistiikka (tapahtuma kokonaisuudessaan)Aikajana koko opintojakson prosesseille.	240	Anne Forsström, Henry Lybäck
27.04.2015	9-11.30		Pohdi-vaihe	Pohdi ja ideoi tapahtumaan sopivaa tuotetta aivoriihimenetelmällä(tuotteet, tilat, työvälineet, kuljetukset)Markkinointiteoria, SOME-vastaava (Anne)	248	
04.05.2015	9-11.30		Tapahtuman kehittämistä	Ruokatuote ryhmä:Ruokatuotteet tiedossaJAMIX tuotannonohjausjärjestelmäMarkkinointi: kanavat, aikataulu ja vastuuhenkilöt.Logistiikka:Tapahtuman lupa-asiat, aikataulutukset,kuljetukset, työvälineet, kylmälaitteet, kalusteet ja vastuuhenkilöt.	248	
06.05.2015	14-16		ruokatuotetestaus	Ruokatuotteiden testauspäivä BarLaureassa.	BarLaurea keittiö	
11.05.2015	9-11.30		Itsenäinen työskentely	Suunnitelmien ja organisoinnin loppuunsaattaminen.Käytännönvuorolista valmiina elokuulle.Raaka-aineiden tilauslista valmiina.Tapahtuman lupa-asiat täytettynä.Logistiikka selvillä.Tapahtuman markkinointisuunnitelma valmiina.	182	
18.05.2015	9-11.30		Kokonaisvaltaisen tapahtuman prosessin läpikäyminen	Ryhmien suunnitelmien läpikäynti jaorganisointi Käytännönvuorolistat Raaka-aineiden tilaus valmiina	248	
18.08.2015	9		Organisointi	Kokoontuminen BarLaureassa ja kaikkien vastuualueiden läpikäynti.	BarLaurea	
19.08.2015	9		Tapahtuman organisointi	Ruokatuotteiden valmistus ja organisointi	BarLaurea	
20.08.2015	9		Esivalmistus ja logistiikka	Ruokatuotteiden esivalmistus ja logistiikka tapahtumapaikalle.Ravintolan		

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

			kuljetukset	perustaminen ja myynnin alkaminen.		
21.08.2015			Herkkujen Suomi tapahtuma	Ravintolan pyörittämistä.		
22.08.2015			Herkkujen Suomi 2015	Ravintolan pyörittämistä		